

FOOD

Patent Number: JP63214149
Publication date: 1988-09-06
Inventor(s): TATSUMI KATSUPEI
Applicant(s): KATSUPEI TATSUMI
Requested Patent: ☐ JP63214149
Application Number: JP19870037512 19870220
Priority Number(s):
IPC Classification: A23L1/00 ; A23B4/04 ; A23L1/025 ; A23L1/22
EC Classification:
Equivalents:

Abstract

PURPOSE: To obtain a food having excellent shelf stability, by attaching a substance having fragrance, color or taste to the surface of food by static electricity.

CONSTITUTION: Hung foods 3 are sent between grid electrodes 1 made of music wire or stainless steel wire stretched at both the sides of the foods by a conveyor 2, high voltage of 80-100kV is impressed from a high-voltage generator 4 through a high-voltage cable 5 between the electrodes 1 and the foods 3 are charged with voltage of the same electrode. Simultaneously smoke of a substance having specific fragrance, color or taste is raised from a fragrance generator 6 set at the lower part of the electrodes 1 and the substance is electrostatically attached to the surface of the foods.

Data supplied from the **esp@cenet** database - I2



特開昭63-214149(2)

次に、食品に物質を付着するグリット式静電付着装置の具体的な例について第1図により述べる。ピアノ線あるいはステンレスの線をグリット電極1とし、このグリット電極1をコンベヤー2により吊り下げられて搬入されてくる食品3の両側に張設し、このグリット電極1に80~100KVの高電圧を高電圧発生装置4に発生させ高電圧ケーブル5を介して通電する。すると、グリット電極1間を通過する食品3が高電圧発生装置4により発生した電圧と同極性の電圧を帯電する。そこでグリット電極1の下方に配電した置発生装置6より煙を立ち昇らせると煙は食品3の表面に静電的に吸引されてその裏が全外周一様に付着する。

なお、食品3は水分を含んでいるため、導電体の働きをする。また、付着させる物質は、粉体、粒体、小片の固体、霧などの気体あるいは液体である。

「発明の効果」

本発明の食品は、従来からある食品の表面の全外周にわたり一様に薫、色、味、香が付着でき、

違った新規な食品の提供ができ、新たな需要の喚起が可能である。また、魚などの表面に薫を付着させておくと、保存がよい。特に、生の食品の表面への加工が容易に可能となる。

4. 図面の簡単な説明

第1図は本発明の具体的一実施例の斜視図である。

3…食品

出願人 辰 巳 克 平
代理人 高 木 義 輝

第 1 図

